ZYMAFLORE® CH9

Levadura para los grandes vinos de Chardonnay, seleccionada en uno de los mejores terroirs de Bourgogne.

Levadura seca activa seleccionada (LSA) no OGM, para uso enológico. Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Codex Enológico Internacional.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

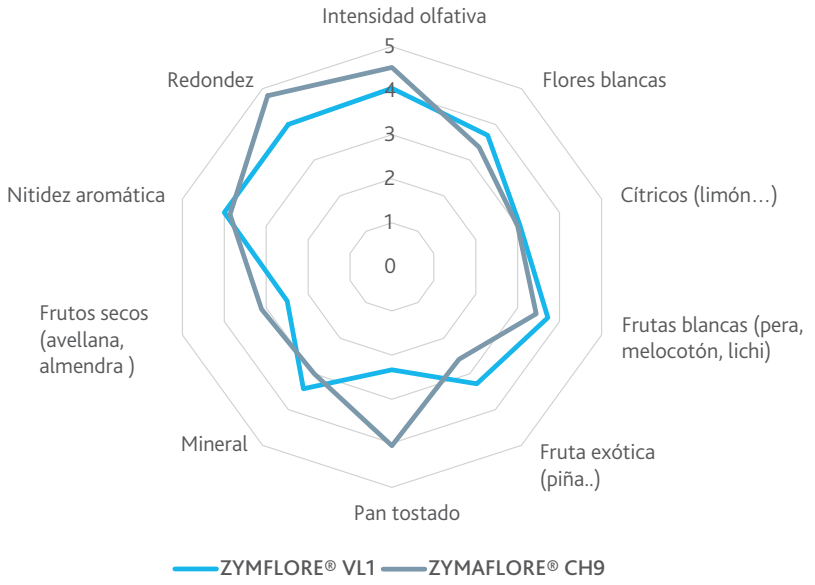
Levadura seleccionada en Bourgogne a partir de una fermentación espontánea de uvas cultivadas según las normas de viticultura biológica. **ZYMAFLORE® CH9** permite revelar la tipicidad de los grandes terroirs de Chardonnay: Notas de almendra, avellana fresca, pan tostado y cítricas.

ZYMAFLORE® CH9 aporta la redondez a los vinos, lo que permite equilibrar las acideces elevadas potenciales. Recomendada para los grandes Chardonnay complejos y untuosos

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol : hasta 16 % vol.
- Temperatura de fermentación : 14 – 22 °C.
- Necesidades nitrogenadas: medias
- Fase de latencia corta

RESULTADOS EXPERIMENTALES



Resultados de degustación Chardonnay 2013 fermentado en barrica

(panel de catadores 17 personas Levadura 20 g/hL, ***SUPERSTART® BLANC*** *20 g/hL. Alcohol 13 % v/v, pH 3.50, AT 4,8 g/L* H_2SO_4.

LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levadura deshidratada y envasada al vacio

Aspecto ..... granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 8 %	Staphylococos /g	ausencia
Células vivas LSAS / g	$\geq 2.10^{10}$	Salmonelas/25g	ausencia
Bacterias lácticas / g	$< 10^5$	Hongos / g	$< 10^3$
Bacterias acéticas / g	$< 10^4$	Plomo	< 2 ppm
Levaduras salvajes / LSAS / g	$< 10^5$	Arsenico	< 3 ppm
Coliformes /g	$< 10^2$	Mercurio	< 1 ppm
E. Coli /g	ausencia	Cadmio	< 1 ppm

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

• Consultar el fascículo técnico ***«La buena gestión de la fermentación alcohólica»*** para una información completa sobre el momento y la técnica de adición de la levadura, así como los puntos claves de la fermentación.

DOSIS

• 20 - 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

• Seguir perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura.

• Evitar diferencias de temperatura superiores a 10°C entre el mosto y el inóculo durante la inoculación. El tiempo total de preparación del inóculo no debe superar los 45 minutos.

• En el caso de vendimias de alto grado potencial y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar **SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

CONSERVACIÓN

• Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco no susceptible de comunicar olores extraños.

• DLUO : 4 años.

ENVASE

Bolsa envasada al vacío de 500g. Caja de 10kg.

ACV - ME - 18.03.14 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.